

Seminarprogramm

Mittwoch, 25.03.2020 · 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Begrüßung der Teilnehmer

09.30 Prof. Dr. Michael Bülte

Update: Eine Zusammenfassung kürzlich aufgetretener Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen

- Welche Mikroorganismen und Lebensmittel waren beteiligt?
- Risikobewertung von Lebensmitteln: Wie Sie vorgehen und welche Parameter berücksichtigt werden müssen.
- Meldepflicht: Welche Zoonoseerreger müssen der Behörde gemeldet werden?

10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

10.45 Prof. Dr. Michael Bülte und

Dr. Hans-Georg Leusch

Was sagt die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel?

- Gründe für die Erstellung mikrobiologischer Kriterien
- Welche Anforderungen gibt es auf Prozess- und Handelsebene – Struktur der VO (EG) Nr. 2073/2005
- Mit welchen rechtlichen Konsequenzen ist bei unbefriedigenden Ergebnissen zu rechnen?
- Weitere Elemente der VO (EG) Nr. 2073/2005 (Challengetest/ Trendanalysen/Umfelduntersuchungen/Hygienecodices/emerging Pathogens)
- Welche Lebensmittelgruppen sind in der VO (EG) Nr. 2073/2005 geregelt? Einzelbetrachtungen
- Erfahrungsberichte: Aktuelle Lebensmittelwarnungen/ Rückrufszenerarien

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Dr. Hans-Georg Leusch

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM: Was bedeuten sie?

- Die Präambel der DGHM Richt- und Warnwerte
- Was sind Richt- und Warnwerte, und für welche Produktgruppen wurden sie definiert?

- Für welche Lebensmittelgruppen gibt es Entwürfe? Und welche Bedeutung haben diese?
- Notwendigkeit neuer DGHM-Richt- und Warnwerte aus Ihrer Sicht

14.30 Dr. Hans-Georg Leusch

Messunsicherheit: Wie ist diese in der mikrobiologischen Analytik zu bewerten?

- Welchen Einfluss haben die Lebensmittelmatrix, die Probennahme und die Aufbereitung?
- Wie werden Messunsicherheiten bestimmt? Was besagt die DIN EN ISO 19036 Entwurf Juni 2018?
- Was bedeuten Messunsicherheiten für die Beurteilung eines Lebensmittels?

15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

15.30 Prof. Dr. Michael Bülte

Wie kann die Umsetzung der Richt- und Warnwerte in die Praxis erfolgen?

- Übersicht über entsprechende Gesetze/Empfehlungen
- Der ALTS-Entscheidungsbaum
- Worauf sollte bei Kunden- und Lieferantenspezifikationen geachtet werden?

16.15 Diskutieren Sie aktuelle Fragestellungen aus Ihrem Arbeitsfeld mit den Referenten und den anderen Seminarteilnehmern

ca.

16.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Vorteile:

- Sie schätzen das Risiko einzelner Lebensmittel korrekt ein
- Sie kennen die Möglichkeiten und Grenzen ausgewählter Analysemethoden
- Sie werden sicher im Umgang mit DGHM-Richt- und Warnwerten sowie EU-Grenzwerten

Ihre Referenten



Prof. Dr. Michael Bülte European Diplome Veterinary Public Health und vereidigter Sachverständiger für die Untersuchung von amtlichen Lebensmittelproben und Zweitproben tierischen und pflanzlichen Ursprungs. 1995 bis April 2019 als

Professor für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde an der Justus-Liebig-Universität Gießen tätig. Von 2009 bis 2018 Vorsitzender des Arbeitsgebietes „Lebensmittelhygiene“ der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft. 2010 mit der Beuth-Denkünze, für langjährige Tätigkeit als Obmann des DIN Arbeitsausschusses „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließlich Schnellmethoden“ geehrt.



Dr. Hans-Georg Leusch Mikrobiologe und zugelassener Gegengutachter für amtliche Zweitproben. Mitglied der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). Geschäftsführer und Leitung des „Institutes für Lebensmittelmikrobiologie, Analytik, Betriebs- und Umwelthygiene“ (Eurofins Inlab GmbH).

Hinweis:

Aus urheberrechtlichen Gründen ist es dem Veranstalter nicht möglich einen Ausdruck der aktuellen DGHM Richt- und Warnwerte zur Verfügung zu stellen. Die aktuelle Fassung der Richt- und Warnwerte finden Sie unter www.dghm-Richt-Warnwerte.de (Entwürfe) und www.beuth.de. Bitte bringen Sie diese zum Seminar mit.

Wer trifft sich beim Seminar

„Mikrobiologische Untersuchungsergebnisse richtig beurteilen“:

Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und Entwicklung sowie Leiter und Angestellte betriebseigener und externer Labore, mit Verantwortung für die Interpretation von mikrobiologischen Analyseergebnissen.